

A DINNER GIVEN BY MR. PEABODY,
AT THE
STAR AND GARTER, RICHMOND,
25th JUNE, 1855,
TO
THE HONORABLE MILLARD FILLMORE,
Past President of the United States.

PREMIER SERVICE.

POTAGES.—À LA REINE. PURÉE DE POIS VERTS. CRECI AU RIZ.
PRINTANIÈRE AUX POINTES D'ASPERGES. MOCK TURTLE. CONSOMMÉE À L'IMPERIALE.
POTAGE BRAGATION.

POISSON.—TURBOTS, GLOUCESTER SALMON. MULLETS À L'ITALIENNE.
TROUT À LA GENOISE.

FILLETS OF SOLE À LA DAUPHINE. FILLETS OF MACKEREL À LA MAITRE D'HOTEL.
SPITCHED EELS. STEWED EELS. FRIED EELS. EELS EN MATELOTTE. FRIED FLOUNDERS.
FRIED GUDGEONS. PERCH SUCHÉ. FLOUNDER SUCHÉ.

ENTRÉES.

PETITS PÂTES D'HOMARD.

RISSOLES AUX SALPICONS. POULET SAUTE À L'EPICURIENNE. RIS DE VEAU À LA FINANCIÈRE.
COTELETTES D'AGNEAU AUX CONCOMBERS. QUENELLES DE VOLAILLE À LA PERIGEUX.
FILETS DE PIGEON À LA MARÈCHALE. GRANADINS DE VEAU AUX LAITUE. CHICKENS À LA JARDINIÈRE.
ROAST CHICKENS. ROAST CAPONS. BOILED CHICKENS.
HAMS. TONGUES. CHARTREUSE DE LÉGUMES. CHINES OF MUTTON.
CHINES OF LAMB. RAISED PIE. PIGEON PIE. TIMBALE DE MACARONI À LA MILANAISE.
GALANTINE DE VEAU SAUCE TOMATE. FILET DE BOEUF À LA NAPOLITAINE.

SECOND SERVICE.

LEVERETS. TURKEY POULTS. DUCKLINGS. GOSLINGS.
MAGNONNAISE D'HOMARD. MACARONI A L'ITALIENNE. POMMES DE TERRE À LA MAITRE D'HOTEL.
PETITS POIS À LA FRANCAISE.
MACEDOINE DE FRUITS. GELÉE D'ORANGE. PAIN DES ABRICOTS.
GELÉE AU MARASQUIN. BLANCMANGE À LA ROYALE. BAVAROIS DE VANILLE.
GELÉE À LA BALAKLAVA. CHARTREUSE DE FRAISES. MERINGUES À LA CHANTILLY.
NOUGATS A LA CREME. MAIDS OF HONOR. PASTRY. TRIFLES. SOUFFLEE AU CITRON.
SAVARAN CHAUD. ICE PUDDING À LA STANLEY.

FRUITS.

PINES. MELONS. GRAPES. PEACHES. NECTARINES. STRAWBERRIES. CHERRIES.
APPLES. ORANGES. NUTS. DRIED FRUITS. CONSERVES, ETC., ETC.
CREAM ICES.—STRAWBERRY. VANILLE. APRICOT.
WATER ICES.—RASPBERRY. CHERRY. LEMON.